MANUAL DO PROPRIETÁRIO

Este Manual de Instruções vai ajudá-lo a instalar, manusear e preservar seu Forno Elettromec. Nas páginas seguintes estão explicadas sobre todo o funcionamento do aparelho e a melhor forma de cuidar dele.

O Forno é um aparelho eletrodoméstico como qualquer outro e, bem cuidado, com certeza vai proporcionar momentos de muita diversão e alegria para você e seus amigos.

Os produtos Elettromec possuem garantia de qualidade e inestimável elegância. O Forno, além de ser um excelente eletrodoméstico, decora e embeleza qualquer ambiente da casa em que for colocada.

A Elettromec possui ainda uma enorme linha de coifas importadas, além de Ice Maker, cooktops e adega climatizada para vinhos, que aliam conforto e qualidade, nossa marca registrada. Se inspire no seu Forno, o mais fácil de limpar da Elettromec e venha conhecer toda a linha da Elettromec.

Agora aproveite sua mais nova aquisição, siga todas as instruções deste Manual.

ELETTROMEC®
eletrodomésticos

MOD.: **FME-N60X**

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. A representação gráfica das figuras contidas neste livro é puramente indicativa. O Fabricante reserva-se ao direito de efetuar-nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse do consumidor, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

PORTUGUÊS

Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e regulado por pessoal especializado, por forma a dar os melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação de futuro necessária terá de ser feita com muito cuidado e atenção. Por esta razão recomendamos dirigir-se sempre a Revenda que efetuou a venda ou ao nosso Centro de Assistência técnica mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo do aparelho em sua posse. Recorde-se ainda que as peças originais encontram-se apenas junto dos nossos Centros de Assistência Técnica. Não abandonar os resíduos da embalagem, quer para a segurança das crianças quer para resguardar o ambiente, mas enviá-los a um centro de recolha diferenciado.

O símbolo colocado no produto ou na embalagem indica que o produto não deve ser considerado como um resíduo normal doméstico, mas tem de ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrônicos. Eliminando este produto de maneira apropriada, contribui-se a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que poderiam decorrer da eliminação não apropriada do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contatar a repartição municipal, o serviço local de eliminação dos resíduos ou a loja na qual o produto foi comprado.

Este aparelho está conforme as Diretrizes:

- 2006/95/CE (aparelhos de baixa tensão)
- 2004/108/CE (compatibilidade eletromagnética)
- 89/109/CE (partes destinadas ao contato com os alimentos)
- 2002/96/CE (WEEE).
- 2005/32/CE (EUP).

ÍNDICE

Advertências gerais	Página	2 - 3
Instruções para o uso	Página	4 - 13
Instruções para o cozimento	Página	14 - 16
Limpeza e manutenção	Página	17 - 19
Instruções para a instalação	Página	20 - 21
Características técnicas	Página	22

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Prezado Cliente,

Agradecemos a preferência que deu ao nosso produto. O uso deste aparelho é fácil; antes de instalar e utilizar é, necessário ler atentamente este manual. Nele poderá encontrar as indicações corretas para uma boa instalação, utilização e manutenção do produto.

Este produto é destinado a cozimento e ao aquecimento dos alimentos, portanto não o utilizar para outras finalidades.

É muito importante que este manual de instruções seja conservado junto com o aparelho em caso de ser transferido para outra pessoa.

Este aparelho foi concebido para uso não profissional para uso doméstico. Terá de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças com intenção de brincar. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um aquecimento sensível das partes dianteiras acessíveis. Vigiar as crianças e as pessoas não autossuficientes por todo o tempo de utilização, de maneira que não toquem nas superfícies quentes e não fiquem perto do aparelho em função.

A instalação do produto tem de ser realizada por instaladores competentes e qualificados, com conhecimento das normas de instalação em vigor.

O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utilizador. Para a sua substituição dirigir-se exclusivamente ao pessoal qualificado.

Nunca forrar o forno com folhas de alumínio, quer para não fechar as proteções previstas quer para não alterar a regular permutação térmica com o consequente prejuízo do esmalte.

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho. Prestar atenção para não tocar nos elementos radiantes que se encontram no interior do forno.

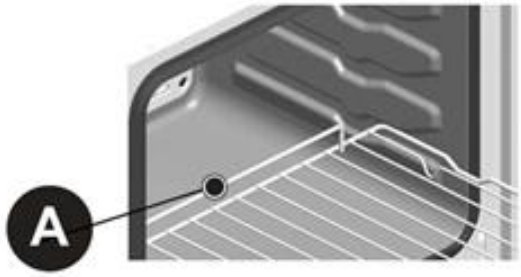
ADVERTÊNCIAS GERAIS

IMPORTANTE: prestar atenção à zona dianteira do forno de onde podem sair ar quente e vapor.

Antes de começar a utilizar o forno para cozer é necessário remover eventuais películas de proteção da porta do forno e aquecer o forno vazio à temperatura máxima, por cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros e fumaça causados por resíduos de cozimento). Limpar cuidadosamente a parte interior do forno com água e sabão e passá-lo bem sem exagerar com a quantidade de água que poderia penetrar e prejudicar os componentes internos.

Grelhas

Atenção: para um funcionamento correto do sistema antitombamento inserir primeiro a parte “A” mantendo-a virada para cima consoante indicado na figura.



Para eventuais operações de reparação dirigir-se sempre a um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais.
As reparações efetuadas por pessoal não competente podem causar prejuízos.

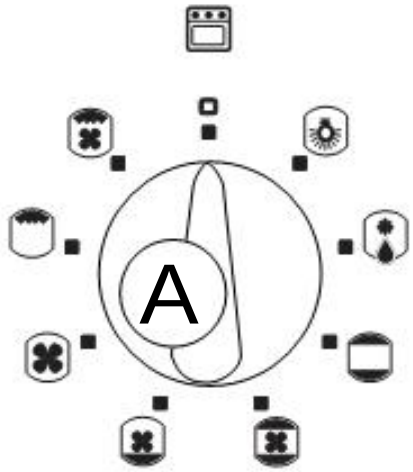
ATENÇÃO: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

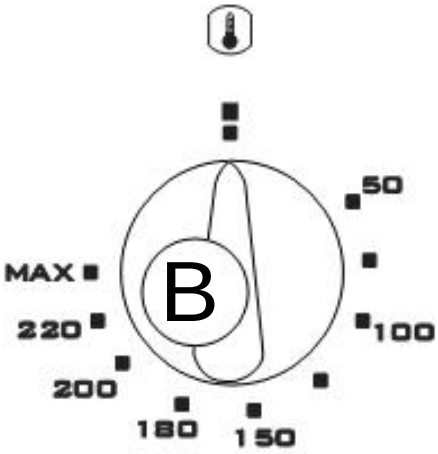
ATENÇÃO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas

INSTRUÇÕES PARA O USO

Os manípulos do comutador A e do termostato B permitem selecionar as várias funções do forno e escolher as várias temperaturas de cozimento mais adequadas aos alimentos a cozer. Em alguns modelos os manípulos são escamoteáveis; antes de proceder às seleções é necessário premi-los para deixá-los sair, uma segunda pressão para deixá-los entrar.
Durante o funcionamento do forno, a lâmpada fica sempre acesa.





Lâmpada forno

A lâmpada do forno é acesa sem que nenhum elemento radiante (resistências elétricas) seja ativado.

Descongelação

É acionada uma ventoinha inserida na parte posterior que, agitando o ar no interior do forno, favorece a descongelação rápida dos alimentos congelados. Nenhum elemento radiante será ativado.

Cozimentos tradicionais

São acionados os elementos radiantes superior e inferior. A temperatura é regulável em toda a escala do termostato.

Cozimento segundo convecção

São acionados os elementos radiantes superior, inferior e a ventoinha posterior. A temperatura é regulável em toda a escala do termostato.

São acionados o elemento radiante inferior e a ventoinha posterior. A temperatura é regulável em toda a escala do termostato.

São acionados o elemento radiante ao redor da ventoinha posterior e esta. A temperatura é regulável em toda a escala do termostato.

INSTRUÇÕES PARA O USO

Cozimentos no grelhador

É acionado o elemento radiante para o grelhador. Regular a temperatura a 200°C do termostato.

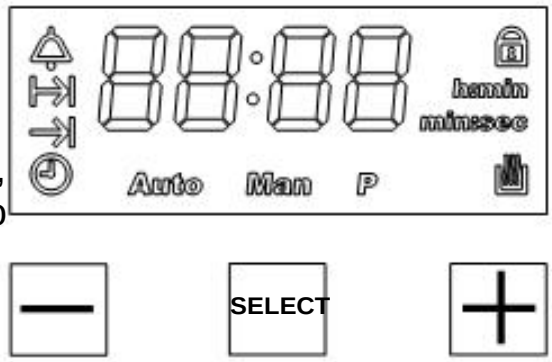
São acionados o elemento radiante do grelhador e a ventoinha posterior. Regular a temperatura a 200°C do termostato.

Todas os cozimentos devem ser efetuados com a porta do forno fechada.

Programador eletrônico touch (por contato)

Programação da hora corrente

Uma vez ocorrida a ligação elétrica no mostrador serão visualizados "12:00" e o símbolo intermitentes. Tocando num qualquer dos comandos (+, - o SELECT), é visualizado o símbolo MAN, sendo possível, dentro de 5 segundos regular a hora atuando em - o +.
Ajustes posteriores da hora podem ser realizados tocando mais vezes no comando "SELECT" até o símbolo piscar e regule em seguida a hora, agindo como acima descrito.



Notas gerais

- Se se efetuar a regulação da hora corrente enquanto estiver ativa uma programação automática a mesma será cancelada.
- É possível modificar a intensidade do som tocando repetidamente no comando "SELECT" até ser visualizado o tom configurado (L1, L2 o L3) e atuando em + ou -.
- Se o sinalizador acústico não estiver desativado, interrompe-se automaticamente depois de cerca 7 de minutos.
- O tempo máximo de programação é de 23 horas e 59 minutos.

INSTRUÇÕES PARA O USO

- Em caso de interrupção de tensão cancelam-se todas as configurações programadas; quando a tensão tiver voltado, o mostrador pisca, indicando 12:00. Para restabelecer o funcionamento do aparelho, configurar de novo a hora corrente e o eventual programa.

Contador de minutos acústico

Para o uso como simples contador de minutos, tocar mais vezes no comando "SELECT" até piscar o símbolo, programar o tempo desejado atuando em + ou -, depois em cerca de 5 segundos o símbolo deixa de piscar e o tempo inicia a diminuir a contagem ; para modificar o tempo configurado ou zerar atuar em + ou -.
Uma vez encerrado o tempo para desativar o sinalizador acústico tocar num dos comandos quaisquer.
O tempo máximo programável é de 99 minutos.

Programação de final de cozimento

Para iniciar imediatamente o cozimento e programar a duração, atuar da seguinte maneira:

- Inserir os alimentos a cozinhar e selecionar a função e a temperatura desejadas através do seletor de funções e o termostato
- tocar mais vezes no símbolo SELECT até o símbolo intermitente ser visualizado e configurar a duração de cozimento até 5 segundos atuando em + ou -.

Depois de alguns segundos voltará a ser visualizada a hora corrente e manter-se-ão ativados os símbolos e AUTO.
Será possível controlar o tempo de cozimento restante atuando no símbolo SELECT até selecionar o símbolo , ou modificá-lo ou zerá-lo atuando em + ou -.
Uma vez terminado o cozimento ouvir-se-a o sinalizador acústico e o forno apaga-se automaticamente, o mostrador visualiza 0.00 e MAN intermitentes. Para desativar o sinalizador premir um comando qualquer; tocar em SELECT para recolocar o programador em manual, o símbolo MAN deixa de piscar e o forno pode ser novamente utilizado.

Programação de início e final de cozimento

Para programar quer a hora de início quer a duração do cozimento atuar da seguinte maneira:

- tocar no comando "SELECT" até o símbolo ser visualizado, configurar a duração de cozimento atuando em + ou - até 5 segundos;
- tocar novamente no comando SELECT até selecionar o símbolo para configurar o final do cozimento.
- Inserir os alimentos a cozer e selecionar a função e a temperatura desejada através do seletor de funções e o termostato.

O início do cozimento será dado pela hora de final de cozimento menos o tempo de duração do próprio cozimento. Depois de 5 segundos sem ativar os comandos serão novamente visualizados a hora corrente e manterá ativados os símbolos "AUTO" e no início do cozimento também este símbolo
Uma vez terminado o cozimento aciona-se o sinalizador acústico e o forno desliga-se

automaticamente. Para desativar o sinalizador premir um comando qualquer; tocar em SELECT para recolocar o programador em manual, o símbolo MAN deixa de piscar e o forno pode ser novamente utilizado.
Para anular a programação zerar o tempo de cozimento.

Bloqueio de segurança
Este programador eletrônico é dotado de uma função que bloqueia o forno ou as programações configuradas.
O bloqueio não funciona se o contador de minutos estiver ativo.
Ativação: tocar no comando + por cerca de 5 segundos depois dos quais é visualizado o símbolo
Nota:
- se o bloqueio estiver ativado com o mostrador que mostra a hora corrente e nenhuma programação configurada (final de cozimento ou início e final de cozimento) o forno bloqueia-se.
- se estiver ativado com o forno em função ou uma programação selecionada (final de cozimento ou início e final de cozimento) o bloqueio impede a modificação das programações.

Desativação: tocar no comando + por cerca de 5 segundos.
NOTA: em caso de falta de tensão, quando a mesma voltar o bloqueio encontrar-se-á ainda ativo.

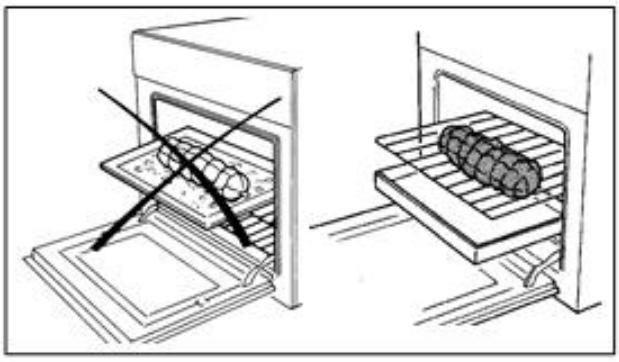
Indicador luminoso do termostato
Acende-se todas as vezes que o termostato intervém para estabilizar a temperatura de cozimento no interior do forno e desliga-se quando o forno alcançar a temperatura pré-estabelecida.

Termostato de segurança
Interrompe a alimentação elétrica para evitar excessos de aquecimentos devido a um uso não correto do aparelho ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção desse dispositivo for causada por um uso não correto, é suficiente aguardar a arrefecimento do forno para podê-lo reutilizar. Se, pelo contrário, a intervenção for causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o Serviço de Assistência Técnica.

Motor de arrefecimento
Alguns fornos são dotados de um motor para o arrefecimento dos componentes internos. Esse dispositivo acende-se automaticamente com qualquer tipo de uso do forno.

INSTRUCÕES PARA O COZIMENTO

COZINHAR NO FORNO



Para cozinhar como se deve é necessário pré-aquecer o forno à temperatura de cozimento pré-fixada. Em caso de carnes muito gordurosas pode-se cozinhar com o forno frio. Nunca utilizar recipientes com o bordo baixo ou o tabuleiro como torteira para assados, para sujar o menos possível as partes do forno, evitando que a gordura esguiche, o molho queime rapidamente e se crie fumaça.
Utilizar, pelo contrário, recipientes com o bordo alto, de preferência de barro, colocados na grelha, a cerca da metade da altura do forno. Indicamos na tabela específica alguns exemplos da regulação do termostato e do tempo de cozimento. Os tempos de cozimento podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. Temos a certeza que depois de algumas provas a experiência sugerirá eventuais variações aos valores indicados na tabela dos tempos de cozimento.

Alguns conselhos práticos para poupar energia

O forno pode ser apagado alguns minutos antes do final do cozimento; a temperatura residual deverá ser suficiente para terminar o cozimento. Abrir o menos possível a porta do forno; para controlar o grau de cozimento, olhar através do vidro (a lâmpada do forno está sempre acesa).

Conselhos Gerais

O forno oferece vários tipos de aquecimento:

- aquecimento tradicional para o cozimento de assados especiais
- aquecimento ventilado para o cozimento de bolos, bolachas, etc.

Se escolher o ventilado aconselha-se desfrutar no máximo a sua vantagem: para o cozimento de assados e de bolos em mais prateleiras ou para a preparação de menus completos com poupança de tempo e de energia.

Aquecimento ventilado

Com esta função cria-se uma circulação constante de ar quente que permite o cozimento simultâneo em duas prateleiras. As temperaturas são inferiores às tradicionais.

Aquecimento tradicional

É especialmente apropriado para o cozimento de caça e voláteis, para cozinhar pão e bolos tipo pão de ló. É boa regra que o alimento a cozinhar seja colocado no forno quando este tiver alcançado a temperatura de cozimento, ou seja, quando se apaga o indicador luminoso do termostato.

COZINHAR NO GRELHADOR

Para cozinhar no grelhador ou na grelha é preciso pré-aquecer o forno durante cerca de 5 minutos. No cozimento no grelhador o calor vem de cima e baseia-se na irradiação de raios infravermelhos, sendo apropriada

para carnes de pequeno tamanho e para grelhados. As carnes e o peixe a cozinhar no grelhador deverão ser ligeiramente embebidos com azeite e colocados sempre na grelha. Esta terá de ser dispostas nas guias mais próximas ou mais afastadas do elemento grelhador, em proporção à espessura da própria carne; a tabela a seguir indicada fornece alguns exemplos de tempos de cozimento e de posições dos alimentos. Os tempos de cozimento podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume.

COZER PASTÉIS

A circulação do ar no forno assegura uma instantânea e uniforme distribuição do calor. O pré-aquecimento do forno já não é necessário. Porém, para os pastéis mais delicados o forno pode ser pré-aquecido. Podem-se introduzir no forno mais tabuleiros com pastéis, tendo o cuidado para não usar o primeiro guia partindo de cima. Junto com os pastéis podem-se cozer ao mesmo tempo também outros tipos de alimentos (peixe, carne, etc.) sem que haja passagem de gostos e cheiros. Estes cozimentos múltiplos podem ser realizados desde que, mesmo com tempos diferentes, as temperaturas de cozimento dos vários alimentos sejam iguais.

GRATINAR

Com este termo indica-se a mudança da superfície de um alimento pré-cozido, quando, introduzido no forno, adquire um aspecto torrado e dourado. Gnocchi alla romana, polenta pasticciata, arroz, lasanhas, massa e verdura temperadas à base de molho branco, são as preparações típicas para este tipo de cozimento.

DESCONGELAR

A descongelação ocorre como em temperatura ambiente com a vantagem de ser mais rápida. As dez horas de frigorífico reduzem-se a uma hora para cada quilo de carne. Colocar a carne envolvida na própria embalagem num prato. Introduzir no forno.

TEMPOS DE COZIMENTO

Na tabela específica são indicados alguns exemplos de regulação do termostato e do tempo de cozimento. Os tempos de cozimento podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. Temos a certeza que depois de poucas provas a experiência sugerirá eventuais variações aos valores indicados na tabela.

Notas:

- Para os assados de carne de boi, vitela, porco e peru com osso ou enrolados aumentar por cerca de 20 minutos os tempos descritos na tabela.
- A indicação descrita na tabela da guia da prateleira é a preferencial no caso de cozimentos em duas prateleiras.
- Os tempos descritos na tabela referem-se à cozimento de apenas um alimento; para mais alimentos é preciso aumentar os tempos de cozimento de 5-10 minutos.

INSTRUÇÕES PARA O COZIMENTO

Tabela dos tempos de cozimento no forno

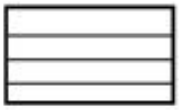
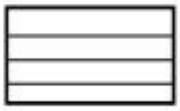
Natureza dos alimentos	N° guia 	Temperatura forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
Assado longo cozimento	2	220-MAX	seg. quant.
Assado breve cozimento	2	225-MAX	50-60
Volateis (galinha-da-Índia, pato, etc.)	1	210-MAX	150-180
Aves de capoeira	2	225-MAX	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
PASTELARIA			
Bolo de Natal	1	160-200	60-70
Plum-cake	1	170-180	90-100
Bolo de laranja	1	170-180	80-100
Bolachas Champanhe	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Massa passada pelo rolo	2	215	30-40
Pão de ló	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Massa para éclair	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa quebrada)	2	MAX	30-35
Tartes de fruta (massa levedada)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozimento no grelhador

Natureza dos alimentos	Quantidade Kg	N° guia 	Temp. forno °C	Tempos de pré-aquecimento em min.	Tempo em min.
Costeletas de vitela	1	3-4	200	5	8-10
Costeletas de carneiro	“	“	“	“	12-15
Fígado	“	“	“	“	10-12
Croquetes de carne picada	“	“	“	“	12-15
Coração de vitela	“	“	“	“	12-15
Assado dentro da rede	“	“	“	“	20-25
Meio frango	-	“	“	“	20-25
Filete de peixe	-	“	“	“	12-15
Tomate recheado	-	“	“	“	10-12

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: antes de proceder à manutenção ou à limpeza desinserir eletricamente o forno e aguardar que o mesmo esfrie.

Limpeza geral

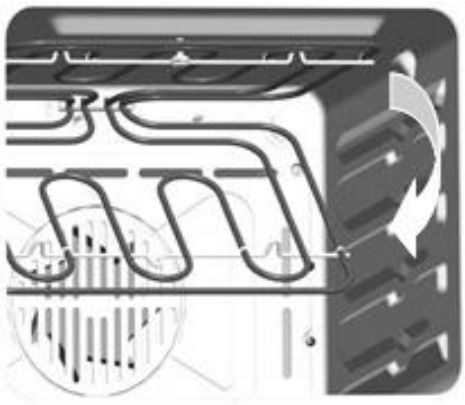
Para manter por tempo prolongado as características de brilho das partes esmaltadas, é preciso limpar o forno depois de cada cozimento. Deixe esfriar o forno e poderá sem dificuldade eliminar os depósitos de gordura com uma esponja ou com um pano húmido com água morna e sabão, e eventualmente com um produto que se encontra à venda. Não usar panos ou esponjas abrasivas que prejudicariam irremediavelmente o esmalte. Nos fornos brancos também terão de ser limpas as partes do quadro de comandos, o puxador e o manípulo, para evitar que com o tempo a saída dos vapores gordurosos que torne a superfície amarelada. Depois do uso passar bem por água as partes em aço inoxidáveis e, em seguida, secar com um pano macio. Para manchas persistentes usar os detergentes normais não abrasivos ou os produtos específicos para o aço inoxidável ou um pouco de vinagre quente. Limpar o cristal da porta do forno apenas com água quente, evitando o uso de panos grosseiros.

Forno com superfícies acobreadas: as superfícies acobreadas são dotadas de uma proteção especial. Para manter as superfícies intactas, recomendamos utilizar, com o forno frio, um pano macio limpo e usar um detergente neutro para superfícies delicadas. Evitar absolutamente o uso de instrumentos abrasivos.

Evitar a limpeza com jato de vapor.

Fornos dotados de resistência superior basculante para a limpeza 1

Atenção: verificar que todos os comandos se encontrem em posição desligada e aguardar o resfriamento da resistência



2 Segurar na parte dianteira da resistência do grelhador enquanto desaparafusar a anilha serrilhada do parafuso de fixação

3 Baixar suavemente a parte dianteira da resistência até alcançar o limite do deslocamento.

4 Durante as operações de limpeza evitar aplicar esforços excessivos à resistência.

5 No final das operações de limpeza remover bem os resíduos de detergentes e água da resistência.

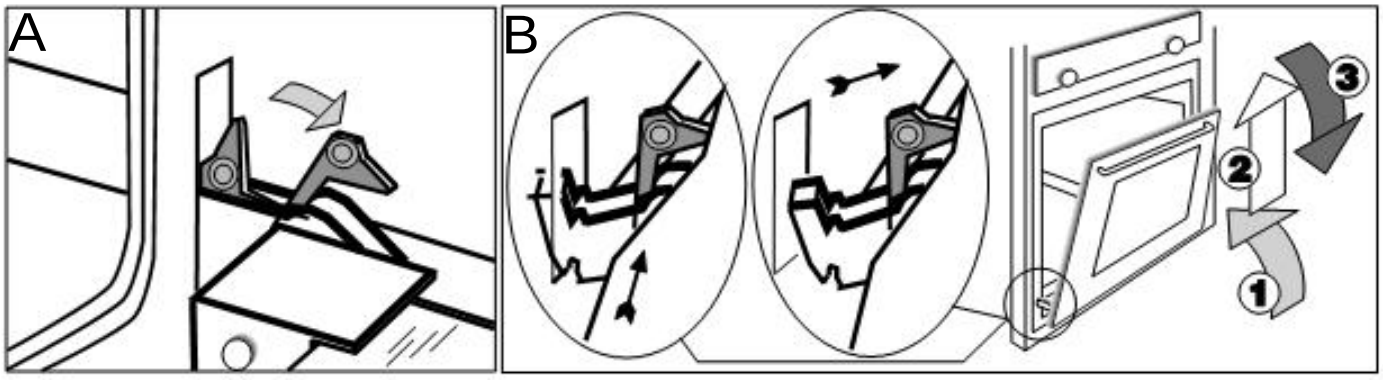
6 Levantar a parte dianteira da resistência e apertar a anilha serrilhada do parafuso de fixação.

Não utilizar o forno com a resistência abaixada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da porta do forno
Desmontagem da porta
1. Abrir completamente a porta do forno
2. Levantar as pequenas alavancas das dobradiças, deslocando-os completamente até alcançar o fim de corrida para o exterior (fig. A).
3. Mover a porta em direção da posição fechada, até que apoie nas pequenas alavancas: desta maneira a mola da dobradiça fica bloqueada. Continuando no movimento para fechar a porta pode-se então desencaixar as dobradiças das aberturas dos engates, solidárias com a fachada da vedação do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B).

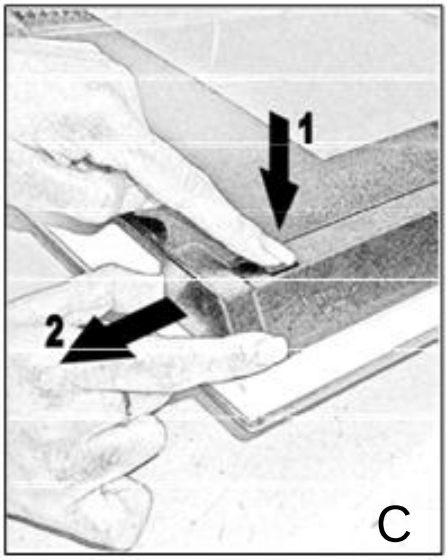
Para remontar a porta proceder com as operações descritas ao contrário.

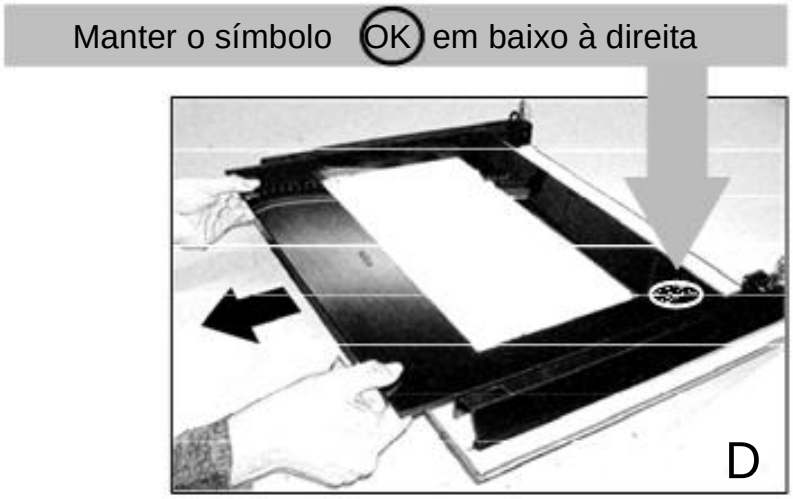


Desmontagem dos vidros da porta

ATENÇÃO: para sua segurança, antes de desmontar os vidros retirar a porta do forno.

Para facilitar a limpeza, depois de ter retirado a porta do forno, pode-se proceder à desmontagem dos vidros. É suficiente retirar os dois bloqueios superiores (fig. C) para poder retirar os vidros (fig. D). Depois da limpeza voltar a montar os vidros, recolocando os bloqueios e verificando que todas as partes estejam fixadas de maneira correta. Só posteriormente voltar a montar a porta do forno.

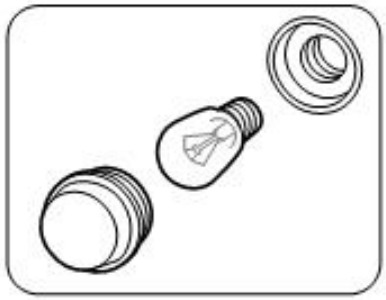




LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Todos os vidros utilizados neste aparelho sofreram um especial tratamento de segurança. Em caso de ruptura, o vidro quebra-se em pequenos fragmentos esquadrados e lisos que não são perigosos por não serem cortantes.
Preste, no entanto, atenção para não provocar choques térmicos aos vidros, por exemplo nunca proceder a operações de limpeza dos vidros quando estiverem quentes.

Substituição da lâmpada do forno
Uma vez desligado eletricamente o forno, desapertar a cobertura em vidro e posteriormente a lâmpada e substituí-la por outra igual apropriada a temperaturas elevadas (300°C / E14). Remontar a calote em vidro e reativar o abastecimento de energia.



Painéis autolimpantes catalíticos (opcional)
Alguns modelos de forno têm a possibilidade de montar no interior da cavidade painéis autolimpantes que cobrem as paredes.

Estes painéis especiais devem ser fixados às paredes laterais e à parede posterior, estão recobertos com um esmalte catalítico especial micro poroso que oxida e vaporiza gradualmente os respingos de azeite e gordura eliminando-os durante as cozimentos acima dos 200°C. Se depois de um cozimento de alimentos muito gordurosos o forno não estiver limpo, faça-o funcionar vazio à máxima temperatura pelo tempo necessário (máx. 1 hora) até o mesmo ficar limpo. Os painéis autolimpantes não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos contendo ácidos ou alcalinos, mas será suficiente tirar o pó regularmente com um pano umedecido.

ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Conexão elétrica

Antes de proceder a qualquer operação desligar a tensão

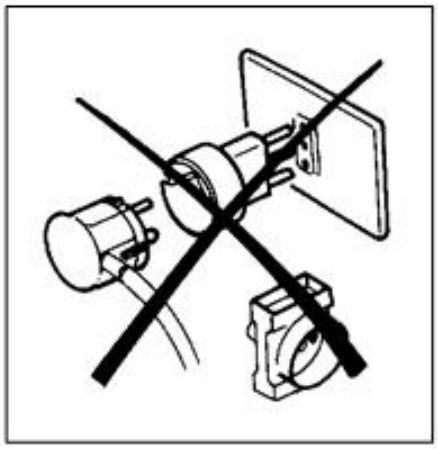
Os aparelhos são dotados de cabo de alimentação tripolar e preparados para o funcionamento com corrente alternada, a tensão indicada na placa “dado das características do produto” que consta no final do manual e no produto. O condutor de terra do cabo è marcado pelas cores amarelo /verde.

Ligação do cabo da alimentação à rede

Introduzir no cabo de alimentação do forno um plugue apropriado para a carga indicada na placa dos dados características do produto. Em caso de conexão elétrica à rede (cabo sem plugue) é necessário introduzir na parte superior do aparelho um interruptor unipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contatos de 3 mm (o fio de conexão à terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à conexão com a rede elétrica verificar se:

- o contador elétrico, a válvula, a linha de alimentação e a tomada de corrente são apropriados para aguentar a carga máxima exigida (vide placa de dados característicos)
- a instalação de alimentação está munido de instalação à terra regular, conforme a norma em vigor
- a tomada ou o interruptor unipolar podem ser facilmente alcançados depois da instalação do próprio forno
- depois de efetuada a conexão à rede elétrica verificar se o cabo de alimentação não entra em contato com as partes sujeitas a aquecimento
- não utilizar reduções, shunt, adaptadores, porque poderiam verificar-se aquecimentos ou queimaduras.



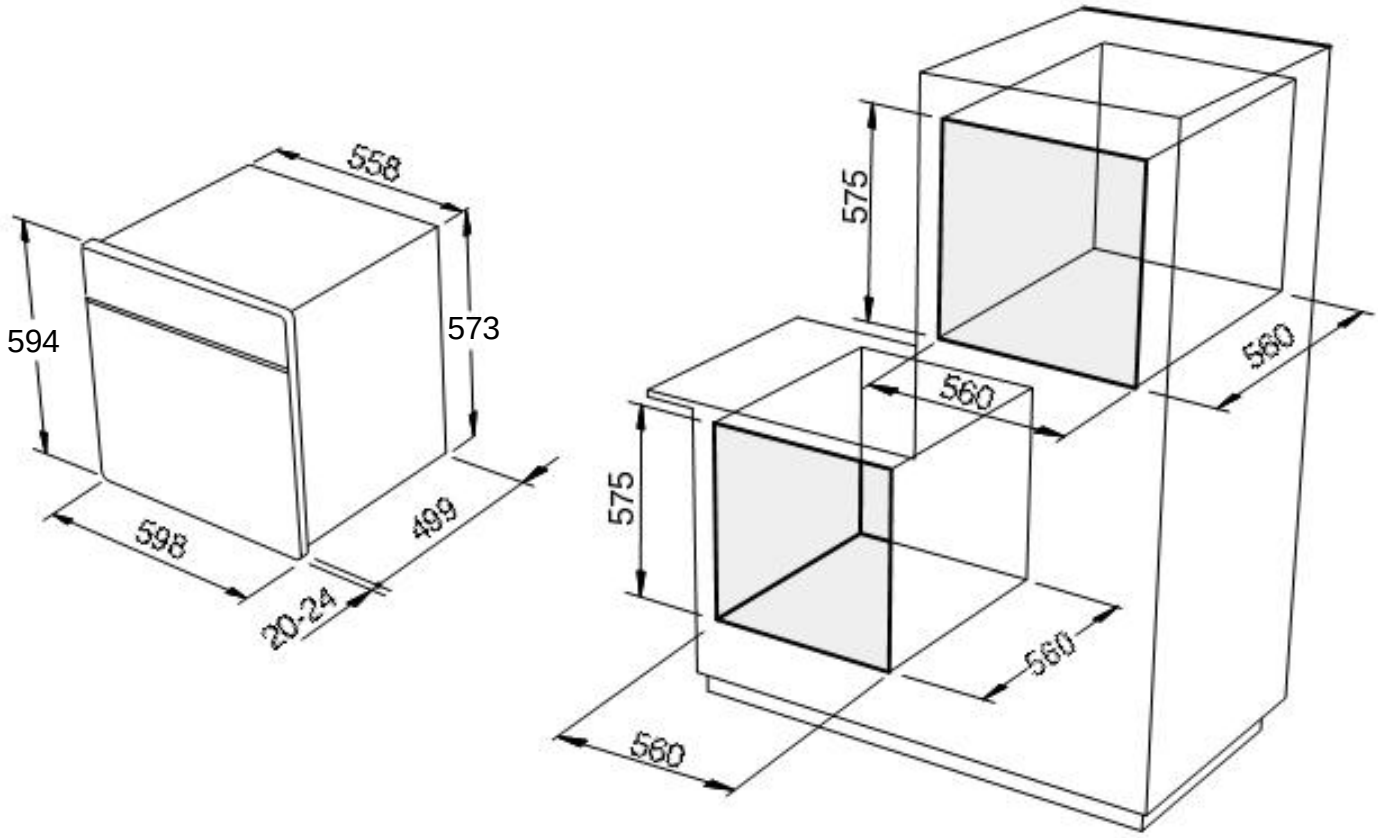
Nos casos em que também se execute a introdução de uma assadeira de cozimento, a ligação elétrica do tabuleiro e o do forno deverão ser realizados separadamente, quer por razões de segurança eléctrica quer para facilitar a extração do forno.

Uma vez terminada a ligação eléctrica, voltar a dar tensão apenas depois da introdução do forno no móvel.

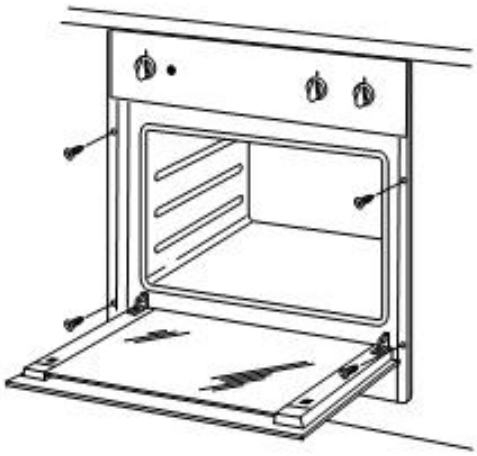
O construtor não responde pelos prejuízos diretos e indiretos causados por uma instalação ou uma ligação errada. É, portanto necessário que todas as operações relativas à instalação e à ligação elétrica sejam realizadas por pessoal qualificado que trabalhe com base nas normas locais e gerais em vigor.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Encaixe e fixação ao móvel:



Introduzir o forno na abertura, colocando-o na base e empurrando-o até que encoste as bordas laterais contra a parte externa do móvel.
Abrir a porta e fixar o forno com quatro parafusos de madeira que terão de ser bem apertados nivelando a parte frontal do forno e do móvel.



Verificar que o forno esteja fixado de maneira absolutamente estável, conforme explicado e que as partes elétricas resultem isoladas, de maneira a não entrarem em contato com as partes metálicas. Além disso, a cola que une o laminado ao móvel tem de resistir a temperaturas não inferiores a 90°C para evitar deformações e deslocamentos do revestimento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potências dos principais elementos radiantes:

(Superior + Grill)800+1800W

(Convecção) 2100W

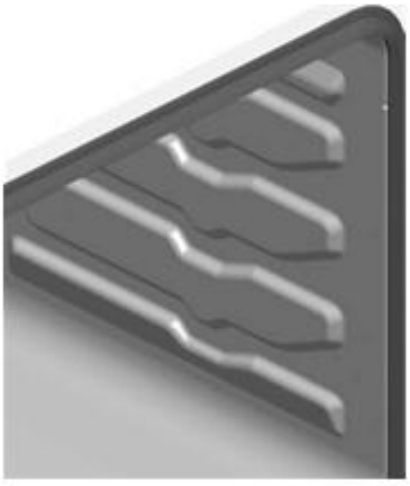
(Inferior) 1000W

Lâmpada de iluminação

25 W (max)

Volume útil do forno:

58 lt



56 lt

53 lt

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 21 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser em 48 (quarenta e oito) horas comunicado ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.
2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:
- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do
mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.
Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTROMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

ELETTROMEC®

eletrodomésticos

SAC ELETTROMEC
0800 723 12 02

DIAMANTINO & HOFMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
CONDOMÍNIO INDUSTRIAL PORTAL DO ANHANGUERA
ESTRADA MUNICIPAL MARIO COVAS, S/N
BAIRRO MACUCO
CEP 13279-411 VALINHOS SP
Fone: (19) 2129.0500 - Fax: (19) 2129.0524
Site: www.elettromec.com.br
Email: vendas@elettromec.com.br

Etiqueta dos dados característicos do produto

REVISÃO 28-11-2012 – V1 R2